BEDENKENLOSES SCHLEMMERN MIT SÜSSPEISEN AUS DEM WEITBLICK!

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt Alternativen zu herkömmlichen Massenproduktionen zu kreieren und deshalb bieten wir köstliche Kuchen und Süßspeisen in hoher Qualität an.

Gesunde Küche bedeutet für uns im Weitblick, nicht nur hoch qualitative Zutaten zu verwenden, sondern auch bewusst mit diesen Zutaten umzugehen. Das heißt, dass wir Zucker, Salz und Fett signifikant reduzieren und auf Vollwert/Vollkorn Mehlsorten setzen. Für alle unsere Süßspeisen werden regionale Bioprodukte benutzt, ob Mehl, Marmelade, Karotten, Schokolade, Nüsse und vieles mehr. Natürlich achten wir auch immer darauf, dass der Geschmack darunter nicht leidet. Bei der Weitblick-Interpretation der Sachertorte verwenden wir Buchweizen anstatt Weizenmehl. Dieser trägt zur Regulation des Blutzuckergehalts im Körper bei und er hat den höchsten Eiweißgehalt. Zusätzlich ist Buchweizen glutenfrei, und für Personen mit einer Unverträglichkeit ohne Bedenken zum Verzehr geeignet. Wo es die Rezeptur erlaubt, süßen wir mit Dattelmus und verzichten ganz auf Zucker. Aber auch sonst verwenden wir statt weißem Industriezucker hauptsächlich mit Dattelsirup und Honig zum Süßen. Österreichische Kürbiskerne machen aus unserem Kürbiskern Gugelhupf eine heimische Delikatesse. Als Abwechslung bieten wir auch immer wieder Karottengugelhupf oder den Klassiker Marmorgugelhupf an.

Eines unserer Highlights aus der süßen Küche ist unser Dinkelkaiserschmarren, gesüßt mit Honig und vollendet mit selbst eingemachten Moosbeeren. So können wir diese köstlichen Früchte aus unseren Bergen das ganze Jahr genießen.

Bei all unseren handgemachten Kuchen wird das typische Backpulver oder auch Backnatron durch die natürliche Alternative Weinstein ersetzt. Statt Phosphaten, wie bei herkömmlichem Backpulver dient hier Weinstein, ein Nebenprodukt aus der Wein- und Sektherstellung, als Säuerungsmittel.

Frische Bio-Früchte aus unserer Region sorgen der Jahreszeit entsprechend für Abwechslung bei unseren süßen Kreationen.

FEAST WITHOUT HESITATION WITH DESSERTS FROM THE WEITBLICK!

We have set ourselves the goal of creating alternatives to conventional mass production. That's why we offer the most delicious and healthiest cakes of the highest quality.

For us, healthy cuisine means using the ingredients consciously. This means that we significantly reduce sugar and fat and rely on whole/whole grain flours. The highest quality organic products are used for all of our desserts, whether flour, jam, carrots, chocolate, nuts and much more. Of course, we always make sure that the taste does not suffer.

We use buckwheat instead of wheat flour for our Sachertorte. This contributes to the regulation of blood sugar levels in the body and it has the highest protein content. In addition, buckwheat is gluten-free and is safe for consumption by people with intolerance.

Where the recipe allows it, we sweeten with date puree and avoid sugar altogether. Furthermore we use date syrup or honey instead of white industrial sugar for sweetening. Austrian pumpkin seeds make our pumpkin seed Gugelhupf a local delicacy. As a change, we always offer carrot bundt cake or the classic marble bundt cake.

One of our highlights is our spelt Kaiserschmarrn (Austrian-style pancakes), sweetened with honey and finished with homemade blueberries.

In all of our handmade cakes, the typical baking powder or baking soda is replaced with cream of tartar. Instead of phosphates, as in conventional baking powder, tartaric acid, a by-product of wine and sparkling wine production, serves as an acidulant.

Fresh organic fruits from our region ensure sweet creations according to the season.